JMSÉLÈQUE CHAMPAGNE



La gamme



SOLESSENCE

QUINTETTE

SOLISTE

PARTITION

COTEAUX CHAMPENOIS **RATAFIA**



Solessence

ASSEMBLAGE: 50 % Chardonnay • 40 % Meunier • 10% Pinot Noir **RÉCOLTE:** 2017 (75CL) • 2016 (37,5CL) • 2015 (1,5L) • 2014 (3L)

TERROIR: Pierry / Moussy / Epernay / Mardeuil / Dizy / Boursault / Vertus

SOLS: Majoritairement des argiles à silex sur sous-sol crayeux

VINIFICATION: Cuve Inox 70 % • Fût de Chêne 30 %. Sans collage, ni filtration.

VIN DE RÉSERVE : 50% (élevés en cuves et fûts de chêne)

VIEILLISSEMENT: Caspule couronnes • 3 ans (37,5CL) • 2 ans (75CL)

• 4 ans (1,5L) • 5 ans (3L)

DOSAGE: 2,5 g/L - Extra Brut

PRODUCTION: 975 demi-bouteilles, 40 000 bouteilles,

700 magnums et 60 jeroboams

CONDITIONNEMENT: En caisse de 6 demi bouteilles, caisse de 6 bouteilles,

caisse de 3 magnums et caisse bois de 1 jéroboam

EN QUELQUES MOTS:

L'identité de notre maison. Le vin des amis. Le partage. L'expression de notre style pure et digeste, en toutes circonstances.











Jéroboam 3 L



JAMES SUCKLING 2019: 92/100

REVUE DES VINS DE FRANCE 2020 : 15,5/20

JOHN GILMAN 2019 : 92/100

INTERNATIONAL WINE REVIEW: 92/100 **BETTANE & DESSEAUVE 2019:** 16,5/20

LE POINT - SPÉCIAL CHAMPAGNE 2019: 17/20



Solessence Nature

ASSEMBLAGE: 50 % Chardonnay • 40 % Meunier • 10% Pinot Noir

RÉCOLTE: 2014

TERROIR: Pierry / Moussy / Epernay / Mardeuil / Dizy / Boursault / Vertus

SOLS: Majoritairement des argiles à silex sur sous-sol crayeux

VINIFICATION : Cuve Inox 80% • Fût de Chêne 20%. Sans collage, ni filtration.

VIN DE RÉSERVE : 50% (élevés en cuves et fûts de chêne)

VIEILLISSEMENT: Caspules couronnes - 5 ans

DOSAGE: Pas de dosage - Brut Nature

PRODUCTION: 3528 bouteilles

CONDITIONNEMENT: En caisse de 6 bouteilles

EN QUELQUES MOTS:

Elevage prolongé de notre cuvée Solessence. Le temps a peaufiné l'oeuvre, le vin est dans son équilibre naturel.

Il est le compagnon idéal des produits de la mer et du salin.





Etui 1 Blle



JAMES SUCKLING 2019 : 95/100

REVUE DES VINS DE FRANCE 2020 : 14,5/20

JOHN GILMAN 2019: 93/100

INTERNATIONAL WINE REVIEW: 93/100 BETTANE & DESSEAUVE 2019: 15,5/20



Solessence Rosé

ASSEMBLAGE: Assemblage Solessence Blanc + 10% de macération

de Meunier + 5% de vin rouge de Pinot Noir.

Soit 45% Chardonnay, 40% Meunier et 15% Pinot Noir

RÉCOLTE: 2017 (75 CL) • 2015 (1,5L)

TERROIR: Pierry / Moussy / Epernay / Mardeuil / Dizy / Boursault / Vertus

• Macération de Meunier : Les Charmiers - Pierry 1er Cru

• Vin Rouge : Les Gayères - Pierry 1er Cru

SOLS: Majoritairement des argiles à silex sur sous-sol crayeux

VINIFICATION: Cuve Inox 70 % • Fût de Chêne 30 %. Sans collage, ni filtration

VIN DE RÉSERVE : 40% (élevés en cuves et fûts de chêne)

VIEILLISSEMENT : Capsules couronnes - 2 ans (75CL) • 4 ans (1,5L)

DOSAGE: 2,5 g/L - Extra Brut

PRODUCTION: 6547 bouteilles et 150 magnums

CONDITIONNEMENT : En caisse de 6 bouteilles, caisse de 3 magnums

EN QUELQUES MOTS:

L'éclat fruité du Meunier, la race du Pinot Noir, la fraicheur de notre assemblage Solessence. L'harmonie des saveurs.



Bouteille 75 CL







Magnum



ALLEN MEADOWS: 91/100

REVUE DES VINS DE FRANCE 2020 : 15,5/20

JOHN GILMAN 2019: 92+/100 BETTANE & DESSEAUVE: 16,5/20 JAMES SUCKLING 2019: 94/100



Quintette

ASSEMBLAGE: 100 % Chardonnay **RÉCOLTE**: 2016 (75CL) • 2014 (1,5L)

TERROIR: Vertus 1er Cru · La Justice plantée en 1950 / Dizy 1er Cru ·

Moque-bouteille plantée en 1985 / Epernay · Les Frileux plantée en 1959 /

Mardeuil • Les Basses Ronces plantée en 1982 / Pierry 1er Cru • Les Tartières /

Les Porgeons plantée en 1990 et 1985

SOLS: Limons argileux, argiles à silex, sous-sol crayeux

VINIFICATION: 60% fût de chêne • 40% cuve inox. Sans collage, ni filtration.

VIN DE RÉSERVE: 20% de Solera commencée en 2012.

VIEILLISSEMENT: Capsules couronnes - 3 ans (75CL) • 5 ans (1,5L)

DOSAGE: 2 g/L - Extra Brut

PRODUCTION: 5040 bouteilles et 70 magnums

CONDITIONNEMENT: En caisse de 6 bouteilles et caisse de 1 magnum

EN QUELQUES MOTS:

5 terroirs pour une pleine expression du Chardonnay, identitaire et racé.







Magnum 1,5 L



EN MAGNUM - BETTANE & DESSEAUVE 2019: 17/20

JOHN GILMAN 2019 : 92+/100 **JAMES SUCKLING :** 96/100

LE POINT SPÉCIAL CHAMPAGNE DÉC 2017: 17/20 REVUE DU VIN DE FRANCE 2019: 16/20 Coup de Coeur

WINE ADVOCATE: 93/100



Soliste Meunier

ASSEMBLAGE: 100 % Meunier

RÉCOLTE: 2015 (75CL) • 2013 (1,5L)

TERROIR: Pierry 1er Cru · Les Gouttes d'Or plantée en 1951

SOLS: Bas de coteau, argiles ocre avec fortes présence de calcites à silex,

sur craie du campanien

VINIFICATION : 100 % fût de chêne. Sans collage, ni filtration. **VIEILLISSEMENT :** Sur liège - 4 ans (75CL) • 6 ans (1,5L)

DOSAGE: 1,5 g/l - Extra Brut

PRODUCTION: 1500 bouteilles et 30 magnums

CONDITIONNEMENT: En caisse de 6 bouteilles et caisse bois de 1 magnum

EN QUELQUES MOTS:

La noblesse du grand cépage Meunier, sur un terroir historique, une sélection massale de 1951 qui nous donne des vins à la fois fruité et précis.







Magnum 1,5 L



JAMES SUCKLING 2019: 94/100

INTERNATIONAL WINE REVIEW: 94/100

VINOUS MEDIA: 92/100 JOHN GILMAN 2019: 92/100

HORS SERIE REVUE DES VINS DE FRANCE 2019: 16/20



Soliste Meunier Rosé

ASSEMBLAGE: 100 % Meunier

RÉCOLTE: 2015 (75CL)

TERROIR: Pierry 1er Cru • Les Charmiers plantée en 1964

SOLS: Argiles à silex et petits calcites. Butte calcaire en milieu de coteau

sur sous sol de craie du campanien VINIFICATION: 100 % fût de chêne

VIEILLISSEMENT: Sur liège - 4 ans (75CL)

DOSAGE: 1,5 g/l - Extra Brut **PRODUCTION:** 980 bouteilles

CONDITIONNEMENT: En caisse de 3 bouteilles

EN QUELQUES MOTS:

Perchée sur une butte calcaire, dessinée par le vent. Un rosé pour la gastronomie, qui montre encore une fois toute la complexité du Meunier.





JAMES SUCKLING: 94/100 **JOHN GILMAN**: 92/100

WINE & SPIRITS MAGAZINE: 91 points - (Year's Best Champagnes),

December 2017



Soliste Pinot Noir

ASSEMBLAGE: 100 % Pinot Noir

RÉCOLTE: 2015 (75CL)

TERROIR: Pierry 1^{er} Cru · Les Gayères plantée en 1975

SOLS: mi-coteau, argiles profondes avec présence de calcites à silex,

sur craie du campanien.

VINIFICATION : 100 % fût de chêne. Sans collage, ni filtration.

VIEILLISSEMENT: Sur liège - 4 ans (75CL)

DOSAGE: 2 g/l - Extra Brut

PRODUCTION: 1500 bouteilles et 30 magnums **CONDITIONNEMENT:** En caisse de 6 bouteilles

EN QUELQUES MOTS:

Enracinés dans l'épaisseur des argiles à silex, de fiers plants nous donnent de petits raisins noirs à la peau croquante, profitants des vents d'Ouest et du soleil couchant.





NOUVELLE CUVÉE: NOTES À VENIR.



Soliste Chardonnay

ASSEMBLAGE: 100 % Chardonnay

RÉCOLTE: 20xx **TERROIR:** Xxxxx

SOLS: XXX

VINIFICATION: XXX

VIEILLISSEMENT: XXXX - 4 ans (75CL)

DOSAGE: 1,5 g/l - Extra Brut **PRODUCTION:** XXX bouteilles

CONDITIONNEMENT: En caisse de 3 bouteilles

EN QUELQUES MOTS:

XXXX.





NOUVELLE CUVÉE : NOTES À VENIR.



Partition

ASSEMBLAGE: 72 % Chardonnay • 14 % Meunier • 14 % Pinot Noir

RÉCOLTE: 2014 (75CL) • 2011 (1,5L)

TERROIR: Vertus 1er Cru · La Justice plantée en 1950 / Dizy 1er Cru · Moque-bouteille plantée en 1985 / Epernay • Les Frileux plantée en 1959 / Mardeuil • Les Basses Ronces plantée en 1982 / Pierry 1er Cru • Les Tartières / Les Porgeons plantée en 1990 et 1985 / Pierry 1er Cru • Les Gouttes d'Or plantée

en 1951 / Pierry 1er Cru · Les Gayères plantée en 1975 **SOLS:** Argiles limoneux, argiles à silex, sous-sol crayeux

VINIFICATION: 100% en fûts de chêne. Sans collage, ni filtration.

VIEILLISSEMENT : Sur liège - 5 ans (75CL) • 7 ans (1,5L)

DOSAGE: 2 g/L - Extra Brut

PRODUCTION: 1600 bouteilles et 90 magnums

CONDITIONNEMENT : En caisse de 6 bouteilles et caisse bois de 1 magnum

EN QUELQUES MOTS:

Sélection de 7 parcelles dans 7 fûts de chêne à la manière de 7 notes de musique pour créer un assemblage harmonieux, une Partition.





GAULT & MILLAU 2019: 16/20

REVUE DES VINS DE FRANCE 2019: 16/20

BETANNE & DESSEAUVE: 15,5/20 **JAMESSUCKLING.COM**: 96/100

JOHN GILMAN: 94/100

LE POINT - SPÉCIAL CHAMPAGNE 2019: 18.5/20



Partition - 2^{ème} Lecture

ASSEMBLAGE: 72 % Chardonnay • 14 % Meunier • 14 % Pinot Noir

RÉCOLTE: 2009 (75CL)

TERROIR: Vertus 1er Cru · La Justice plantée en 1950 / Dizy 1er Cru · Moque-bouteille plantée en 1985 / Epernay • Les Frileux plantée en 1959 / Mardeuil • Les Basses Ronces plantée en 1982 / Pierry 1er Cru • Les Tartières / Les Porgeons plantée en 1990 et 1985 / Pierry 1er Cru • Les Gouttes d'Or plantée en 1951 / Pierry 1er Cru · Les Gayères plantée en 1975

SOLS: Argiles limoneux, argiles à silex, sous-sol crayeux

VINIFICATION: 100% en fûts de chêne. Sans collage, ni filtration.

VIEILLISSEMENT: Caspulle courronne - 10 ans (75CL)

DOSAGE: Pas de dosage - Brut Nature **PRODUCTION:** 240 bouteilles oenothèque **CONDITIONNEMENT:** En caisse de 3 bouteilles

EN QUELQUES MOTS:

Sélection de 7 parcelles dans 7 fûts de chêne à la manière de 7 notes de musique pour créer un assemblage harmonieux, une Partition.







Dizy Blanc 2019

ASSEMBLAGE: 100% Chardonnay

TERROIR: Dizy 1er Cru • Moque Bouteille plantée en 1985

SOLS: Limons argileux, sous-sol calcaire dur.

VINIFICATION: 100% en fût de chêne, élevage pendant 18 mois.

Mise en bouteille au mois d'Avril 2020 sans filtration.

PRODUCTION: 400 bouteilles

CONDITIONNEMENT: En caisse de 3 bouteilles

EN QUELQUES MOTS:

Cette parcelle nous donne toujours des raisins mûrs et charnus sur un très beau terroir exposé Ouest, idéal pour la production d'un coteaux champenois à la fois riche et ciselé.







Épernay Blanc 2019

ASSEMBLAGE: 100% xx

TERROIR: XX SOLS: XX

VINIFICATION: XXX

PRODUCTION: xx bouteilles

CONDITIONNEMENT: En caisse de 3 bouteilles

EN QUELQUES MOTS:

XXX





Pierry Rouge 2019

ASSEMBLAGE: 100 % Pinot Noir

TERROIR: Les Gouttes d'Or • Pierry 1^{er} Cru plantée en 1972

SOLS: Argiles à silex, sous-sol crayeux

VINIFICATION: Vendange 10% entière et 90% égrappée. En jarre en grés. Macération pré fermentaire 3 à 4 jours. Cuvaison de 15 jours au total.

Vin de presse ajouté. Elevage en fût de chêne pendant 18 mois.

Mise en bouteille au mois d'Avril 2020 sans filtration.

PRODUCTION: 608 bouteilles

CONDITIONNEMENT: En caisse de 3 bouteilles

EN QUELQUES MOTS:

Enracinés dans l'épaisseur des argiles à silex, de fiers plants nous donnent de petits raisins noirs à la peau croquante, profitants des vents d'Ouest et du soleil couchant.





Ratafia

ASSEMBLAGE: Liqueur composée de moûts de raisins (fin de presse des raisins du domaine) et d'alcool pur de la Marne (94,5% Vol.)

50% Chardonnay • 40% Meunier • 10% Pinot Noir.

RÉCOLTE: 35% 2017 + 65% Réserve perpetuelle commencée en 2010. **TERROIR:** Pierry / Moussy / Epernay / Mardeuil / Dizy / Boursault / Vertus

SOLS: Argilo-calcaire sur craie du campanien

VINIFICATION: Sélections des jus de fin de pressurage. Léger départ en fermentation avant mutage à l'alcool pour un produit fini à 18% Vol.

Elevage en fût de chêne 600 litres.

SUCRES RÉSIDUELS NATURELS: 130 g/L

PRODUCTION: 900 bouteilles

CONDITIONNEMENT: En caisse de 6 bouteilles

